Sjokoladebiter med mokkaglasur



Ingredienser

3 egg
2,5 dl sukker
3 ss kakao
1,5 ts bakepulver
1,5 ts vaniljesukker
3,5 dl hvetemel
1,5 dl vann
150 g smør

Mokkaglasur:
100 g smør
5 ss kaffe (se tips)
3 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Bland sammen de tørre ingrediensene. Kok opp vannet og la smøret smelte i det. Bland væsken forsiktig i eggedosisen vekselsvis med det tørre.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 185°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut og fjern bakepapiret.

Til glasuren blandes smeltet smør sammen med avkjølt kaffe og melis. La glasuren stå i kjøleskapet til den har passe tykk smørekonsistens. Smør den over kaken med en smørekniv. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Bruk sterk, nytraktet kaffe for ekstra god smak på mokkaglasuren. Husk at kaffen må være avkjølt før du blander den med resten av ingrediensene.

Kaken kan fryses. Avkjøl de glaserte kakestykkene i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Da unngår du glasursøl når du pakker kakestykkene ned i fryseposer.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladebiter-med-mokkaglasur